TRAMONTINA

by Breville

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site: www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371/2009.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS 122, km 61 - 95180-000
Farroupilha - RS - Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
www.tramontina.com
69120/011 - 012
BEW600 BSSBRZ/1 - 2

TRAMONTINA

by Breville®

Wok Chef

Manual de Instruções

CONTEÚDO

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos nossos produtos colocando a sua segurança, nosso prezado cliente, em primeiro lugar. Além disso, pedimos a você que tenha cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as precauções abaixo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E AS GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS

- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. Não o utilize ao ar livre. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- O aparelho não deve ser usado por crianças pequenas ou pessoas com enfermidades sem supervisão.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o uso. Supervisione as crianças pequenas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Não toque nas superfícies quentes. Use as alças.
- Sempre use a wok em superfícies secas e niveladas.
- Não posicione este aparelho perto ou sobre queimadores a gás, elementos elétricos quentes, ou em locais nos quais possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Ao usar este aparelho, assegure-se de que haja espaço suficiente para a circulação de ar acima e nas laterais do mesmo.
- Em superfícies que possam ser afetadas pelo calor, recomenda-se o uso de um apoio para panelas como forma de isolamento.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na borda de mesas ou balcões, entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Não mergulhe o fio, o plugue ou a sonda de controle de temperatura na água ou em qualquer outro líquido.
- Sempre posicione a sonda de controle de temperatura no soquete antes de conectar o plugue à tomada e ligar o aparelho. Antes de conectar a sonda de controle de temperatura, assegure-se de que o soquete esteja completamente seco.
- Antes de movimentar ou limpar o aparelho, ou quando ele não estiver em uso, sempre posicione a sonda de controle de temperatura na posição MIN., desligue a energia na tomada, remova o plugue da eletricidade e retire a sonda de controle de temperatura.
- Quando a tampa de vidro estiver quente, não a coloque na água fria.
- Evite usar o aparelho sobre superfícies de metal, como pias ou chapas de aquecimento.
- Ao limpar este aparelho, não use abrasivos ásperos, produtos de limpeza corrosivos ou limpadores para fogão.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação

de um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricista para obter uma opinião profissional.

- Este aparelho não é destinado a operar por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes do uso.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa que se responsabilize por sua segurança.
- Supervisione as crianças para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o aparelho em si apresentarem danos de qualquer tipo.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

A. **Tampa de vidro temperado**
Com abertura ajustável para a saída do vapor. Pode ser utilizado em lava-louça.

B. **Revestimento antiaderente premium sem PFOA.**
Um sistema multicamadas reforçado com um composto exclusivo faz com que as propriedades antiaderentes durem mais.

C. **Recipiente de cozimento da Wok**
Capacidade para 6 litros. Ideal para saltear, cozinhar no vapor, refogar e fritar.

D. **Base da Wok**
O recipiente de cozimento pode ser removido da base para facilitar a limpeza.

E. **Resistência elétrica**
Sua alta potência distribui o calor rapidamente pelas laterais do recipiente de cozimento da wok.

F. **Sonda de controle de temperatura**
15 configurações precisas de aquecimento que simulam um autêntico cozimento a gás no estilo asiático.

SONDA DE CONTROLE DE TEMPERATURA REMOVÍVEL

A sonda de controle de temperatura tem 15 configurações de aquecimento, mais a opção MÁX., para garantir um controle preciso da temperatura. A configuração MÁX. deve ser usada para refogar e para selar carnes ao saltear.

A seta indicadora de temperatura no controle se desliga automaticamente quando a temperatura é atingida, e se acende e se apaga durante o cozimento para manter a temperatura selecionada.

Os números no seletor representam o seguinte:

CONFIGURAÇÕES DE AQUECIMENTO	FUNÇÃO	GUIA DE TEMPERATURA
1 2 3 4	Manter os alimentos aquecidos Molhos de cozimento lento Guisados Sopas	Temperatura baixa/ Cozimento lento
5 6 7 8 9	Curry, massas Arroz Fritar	Temperatura média
10 11 12 13	Saltear verduras	Temperatura alta
14 MÁX.	Saltear Selar carnes	Temperatura máxima MÁX.

OBSERVAÇÃO

As temperaturas dadas são apenas uma indicação e podem precisar de ajustes para se adequar aos diversos alimentos e preferências individuais.

Para obter os melhores resultados, deixe a wok preaquecer por 10 minutos na configuração MÁX. antes de começar a cozinhar.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, a superfície de cozimento deve ser limpa com um pano úmido. Em seguida, unte com óleo e aqueça a panela wok. Isso não será mais necessário nos usos posteriores.

- Recomenda-se remover todas as etiquetas e lavar o recipiente de cozimento e a tampa de vidro da wok com água quente e sabão. Enxágue-os e seque-os completamente.
- A base da wok é removível para facilitar a limpeza.

UTILIZANDO A SUA WOK

1. Coloque o recipiente de cozimento da wok sobre a base e trave-o na posição correta.
2. Coloque a sonda de controle de temperatura no soquete que se encontra na lateral da wok. Ligue à tomada. Sempre comece colocando a sonda de controle de temperatura no aparelho, para depois ligar o cabo de alimentação à tomada principal.
3. Preaqueça a wok na configuração MÁX. por aproximadamente 10 minutos. A seta de indicação de temperatura se acenderá, indicando a configuração selecionada.
4. Quando a seta da temperatura se apagar, a wok atingiu a temperatura correta para a configuração selecionada. Agora, a wok está pronta para o uso. A seta de temperatura se acenderá e se apagará ao longo de todo o cozimento, uma vez que a temperatura é mantida pelo termostato. Nunca coloque óleo ou alimentos na wok enquanto ela estiver aquecendo, e em especial quando estiver fria, pois isso produz resultados de baixa qualidade.

   Gire a abertura para saída do vapor da tampa de vidro no sentido anti-horário, para permitir que o vapor seja liberado durante o cozimento.

⚠ *ATENÇÃO*

Nunca use a wok sem que a base esteja firmemente posicionada no local correto.

OBSERVAÇÃO

Quando forem necessárias altas temperaturas (por ex., para saltear ou dourar), selecione a configuração MÁX. e deixe que a seta de temperatura se acenda e se apague várias vezes. Isso permitirá que a superfície de cozimento se ajuste de modo mais preciso à temperatura de preparo. Use apenas a sonda de controle de temperatura fornecida com a wok. Não use nenhum outro conector ou controle de temperatura.

5. Quando o cozimento for concluído, posicione a seta de indicação de temperatura na posição de desligado (MÍN. no seletor) e retire o plugue da tomada. Deixe a sonda de controle de temperatura conectada à wok até que ela esfrie.

- Deixe a wok esfriar antes de limpá-la.
- Antes de limpar, desligue a wok e retire o plugue da tomada. Remova a sonda de controle de temperatura do soquete pressionando a alavanca de desengate na lateral do dispositivo.
- Não deixe utensílios de cozinha de plástico em contato com a wok durante o seu funcionamento.
- Se for necessário limpar, passe um pano levemente úmido na sonda de controle de temperatura.

OBSERVAÇÃO

Não mergulhe o cabo e a sonda de controle de temperatura na água ou em qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

Guarde a sonda de controle de temperatura com cuidado. Não a derrube nem deixe que ela bata, pois ela pode sofrer danos.

NOTE

Para um armazenamento conveniente da sonda de controle de temperatura, forre o recipiente da wok com duas folhas de papel toalha e posicione a sonda sobre elas. Isso garantirá que a sonda e o plugue não risquem o revestimento antiaderente.

REVESTIMENTO ANTIADERENTE PREMIUM SEM PFOA

Não use utensílios de metal e objetos afiados dentro da wok, e tampouco corte alimentos dentro da mesma.

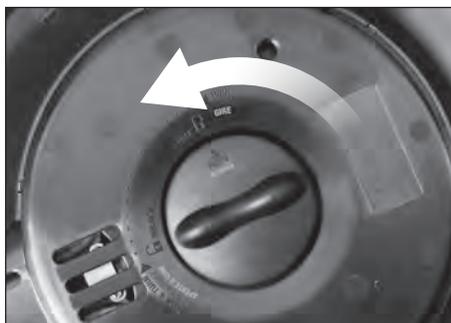
Cozinhar em superfícies antiaderentes reduz a necessidade de usar óleo. Os alimentos não grudam e a limpeza é mais fácil.

Se ocorrer qualquer perda de cor, ela afetará apenas o aspecto da wok, e não o seu desempenho de cozimento.

Ao limpar o revestimento antiaderente, não use objetos de metal (ou outros abrasivos) para limpeza. Lave com água quente e sabão. Remova as manchas mais resistentes com uma esponja plástica ou uma escova de limpeza em nylon.

BASE REMOVÍVEL

Remoção da base para a limpeza:

1. Remova a tampa da wok e assegure-se de que a sonda de controle de temperatura tenha sido retirada do seu soquete. Vire a wok de cabeça para baixo, como ilustrado a seguir.

Gire a trava de desengate rápido no sentido anti-horário, conforme indicado pela seta.

2. Erga a base da wok, levantando-a acima do soquete da sonda.

A base e o recipiente de cozimento da wok devem ser lavadas com água quente e sabão. Seque-os por completo.

ATENÇÃO

Para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente, recomenda-se que o recipiente de cozimento, a base e a tampa da wok sejam lavados à mão. No entanto, o recipiente e a tampa podem ser utilizados em lava-louça. A resistência do recipiente da wok é completamente vedado, sendo seguro colocá-lo na água. A base da wok não deve ser colocada na lava-louça.

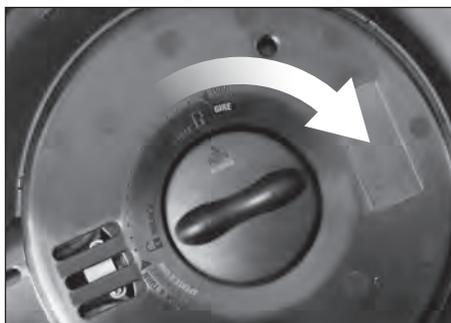
⚠ *ATENÇÃO*

A wok nunca deve ser usada sem que o recipiente e a base estejam completamente montados e travados nas suas posições.

ATENÇÃO

Antes de encaixar a sonda de controle de temperatura no soquete, certifique-se de que o interior do soquete esteja bem seco. Para isso, agite o excesso de água e enxugue o interior do soquete com um pano seco.

Para travar a base para o uso:

3. Posicione o recipiente de cozimento sobre a base da wok, como ilustrado a seguir. Pressione a trava de engate rápido e gire no sentido horário para travar na posição correta. Certifique-se de que a base esteja bem encaixada antes de virá-la novamente.

TAMPA DE VIDRO

Lave a tampa de vidro com água morna e sabão e uma esponja macia. Enxágue-a e seque-a por completo. A tampa de vidro pode ser utilizada em lava-louça.

OBSERVAÇÃO

Tome cuidado quando a tampa de vidro estiver quente. Não coloque-a em água fria ou em superfícies frias. Isso pode fazer com que ela se quebre.